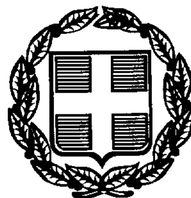




ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ **Αρ. Φύλλου 210**

14 Οκτωβρίου 1997

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 289

Περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στη αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος, ως και συμπλήρωση διατάξεων του π.δ/τος 11/1995 (Α 5) σε συμμόρφωση προς την Οδηγία του Συμβουλίου 94/65/ΕΚ.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) του άρθρου 1 παρ.1,2,3 και 4 του Ν.1338/1983 "Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου" (Α΄ 34) όπως η παράγρ. 1 έχει τροποποιηθεί με την διάταξη του άρθρου 6 παρ.1 του Ν.1440/1984 "Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ" (Α΄ 70).

β) Του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 "Περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας" (Α΄ 110), το οποίο έχει προστεθεί με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23/24 Ιανουαρίου 1936 (Α΄ 47).

γ) του άρθρου δευτέρου παρ. 2 του Ν.2077/1992 "Κύρωση της Συνθήκης για την Ευρωπαϊκή Ένωση και των σχετικών πρωτοκόλλων και δηλώσεων που περιλαμβάνονται στην Τελική Πράξη" (Α'136).

δ) Του άρθρου 29Α του Ν.1558/1985 "Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα" (Α΄ 137), το οποίο έχει προστεθεί με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (Α΄ 154) και αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 παρ.2α του Ν.2469/1997 (Α΄ 38).

2. Την ΑΠ.358731/1996 (Β 939) Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας "Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Δημ. Σωτηρλή και Βασ. Γερανίδη".

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Την 286/1997 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Άρθρο 1

(άρθρα 1 και 21 της Οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Το παρόν δ/γμα καθορίζει τους κανόνες παραγωγής, εμπορίας και εισαγωγής στην Ενωση παρασκευασμάτων κρέατος και κιμά, σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου "περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος" (Ε.Ε. αριθ.L. 368 της 14ης Δεκεμβρίου 1994 σελ.10)."

2. Το παρόν δ/γμα δεν εφαρμόζεται στα παρασκευάσματα κρέατος και τον κιμά που παράγονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε παρακείμενα στα σημεία πώλησης εργαστήρια και προορίζονται για απευθείας πώληση στον τελικό καταναλωτή. Οι εργασίες αυτές εξακολουθούν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις περί ελέγχου του λιανικού εμπορίου.

3. Το παρόν δ/γμα δεν εφαρμόζεται στο μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας για βιομηχανική χρήση το οποίο υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το π.δ/μα 204/1996 (Α΄ 162).

Μέχρις ότου καθοριστούν οι εφαρμοστέοι υγειονομικοί κανόνες με την κοινοτική διαδικασία, απαγορεύονται οι εμπορικές συναλλαγές μεταξύ της χώρας και των άλλων κρατών μελών και η διάθεση στην αγορά του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος εφόσον αυτό δεν έχει υποβληθεί προηγουμένως στην ανωτέρω επεξεργασία.

Άρθρο 2

(άρθρο 2 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς του παρόντος δ/τος:

1. Νοούνται ως:

α) κιμάς: το κρέας το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία,

β) παρασκευάσματα κρέατος : το κρέας κατά την έννοια του άρθρου 2 των π.δ/των 410/1994 (Α΄ 231), 291/1996(Α΄ 201) και 11/1995 (Α΄ 5), καθώς και το κρέας που πληρεί τις απαιτήσεις των άρθρων 23, 26, 28 του Β΄ Μέρους του π.δ/τος 11/1995 (Α΄ 5), στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που είναι ανεπαρκής για να μεταβάλει την κυτταρική δομή του κρέατος στο κέντρο του και να εξαφανίσει έτσι τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος,

γ) καρυκεύματα: το αλάτι που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η μουστάρδα, τα αρτύματα και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους, τα αρωματικά φυτά και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους,

δ) εργαστήριο παρασκευής: κάθε εργαστήριο στο οποίο παρασκευάζεται κιμάς ή παρασκευάσματα κρέατος, το οποίο:

- βρίσκεται εντός ενός εργαστηρίου τεμαχισμού, το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I του παρόντος δ/τος,

- σε περίπτωση παρασκευής παρασκευασμάτων κρέατος, βρίσκεται εντός εγκατάστασης που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο III του παρόντος δ/τος,

- όταν δεν ευρίσκεται ούτε σε παράρτημα εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τις διατάξεις των π.δ/των 410/1994 (Α΄ 231), 291/1996 (Α΄ 201) όπως ισχύει και 204/1996(Α΄ 162), ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I σημείο 2 ή κεφάλαιο III σημείο 2 του παρόντος δ/τος,

ε) εμπόριο: οι εμπορικές συναλλαγές μεταξύ κρατών μελών κατά την έννοια του άρθρου 9 παράγραφος 2 της Συνθήκης,

στ) αρμόδια αρχή: η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Δ/νσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας και κάθε άλλη περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή στην οποία έχει ανατεθεί η διενέργεια των κτηνιατρικών ελέγχων.

2. Έχουν, εφόσον χρειάζεται, εφαρμογή οι ορισμοί του άρθρου 2 των π.δ/των 410/1994 (Α΄ 231), του 291/1996 (Α΄ 201) όπως ισχύει και του άρθρου 15 του Π.Δ./τος 599/1985 (Α΄ 213).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Εμπορία κιμά

Άρθρο 3

(άρθρο 3 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε να τίθεται σε εμπορία μόνον το νωπό κρέας βοοειδών, χοιροειδών και αιγοπροβάτων, το οποίο διατίθεται με μορφή κιμά και πληρεί τους εξής όρους:

α) έχει παρασκευαστεί από γραμμωτούς μυς (συμπεριλαμβανομένων και των παρακείμενων λιπωδών ιστών) - με εξαίρεση τον μυ της καρδίας - που πληρούν τις απαιτήσεις:

i) του άρθρου 3 του π.δ/τος 410/1994 (Α΄ 231)

ii) του Β' Μέρους του π.δ/τος 599/1985 (Α΄ 213) και έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με το Μέρος Γ΄ του π.δ/τος 420/1993 (Α΄ 179),

Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, θα πρέπει επιπλέον να έχει υποβληθεί σε δοκιμασία για την ανίχνευση τριχινών, σύμφωνα με το παράρτημα Ε του Π.Δ./τος 599/1985 (Α΄ 213) ή σε ψυκτική επεξεργασία όπως προβλέπεται στο παράρτημα Η του ιδίου δ/τος.

β) έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II σε εργαστήριο παρασκευής το οποίο:

i) ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο I σημεία 1, 2 και 3,

ii) έχει λάβει έγκριση και περιλαμβάνεται στον ή τους καταλόγους που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

γ) έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο V και του άρθρου 8,

δ) φέρει σήμα και ετικέτα σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VI,

ε) έχει συσκευασθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με τις διατάξεις των κεφαλαίων VII και VIII του παραρτήματος I αντίστοιχα,

στ) μεταφέρεται σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I, κεφάλαιο IX,

ζ) κατά τη μεταφορά πρέπει να συνοδεύονται:

i) από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο, το οποίο πρέπει :

- να έχει καταρτιστεί από την εγκατάσταση αποστολής,

- να αναγράφει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης και, για τον κατεψυγμένο κιμά, ευανάγνωστη ένδειξη του μήνα και του έτους κατάψυξης,

- για τον κιμά που προορίζεται για τη Φινλανδία και τη Σουηδία να περιλαμβάνει μια από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο παράρτημα IV μέρος IV τρίτη περίπτωση,

- να διατηρείται από τον παραλήπτη, προκειμένου να μπορεί να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στη νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή. Σε περίπτωση μηχανογραφημένων πληροφοριών, αυτές πρέπει να εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής.

Κατόπιν αιτήσεως της Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής αρχής, θα πρέπει να χορηγείται υγειονομικό πιστοποιητικό όταν τα κρέατα προορίζονται για εξαγωγή προς τρίτη χώρα, μετά το άλεσμα. Τα έξοδα αυτής της πιστοποίησης βαρύνουν τους εμπορευόμενους.

ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το παράρτημα III του παρόντος, αν πρόκειται για κιμά που προέρχεται από εργαστήριο παρασκευής το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή για κιμά που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομισθεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας.

2. Εκτός της παραγράφου 1, ο κιμάς πρέπει να ανταποκρίνεται και στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) το νωπό κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή πρέπει:

i) όταν είναι κατεψυγμένο ή υπερκατεψυγμένο, να λαμβάνεται από νωπό αποστεωμένο κρέας το οποίο εχει αποθηκευθεί μέχρι 18 μήνες για το βόειο κρέας, 12 μήνες για το πρόβειο κρέας και 6 μήνες για το χοίρειο κρέας, μετά την κατάψυξη ή την υπερκατάψυξή τους, σε ψυκτική αποθήκη εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 10 του π.δ/τος 410/1994 (Α'231).

Η νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρική αρχή μπορεί να επιτρέπει την επιτόπου αποστέωση του χοιρινού και του πρόβειου κρέατος, αμέσως πριν από το άλεσμα, εφόσον διεξάγεται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας.

ii) όταν διατηρείται με απλή ψύξη, να χρησιμοποιείται:

- εντός 6 ημερών το βραδύτερο μετά τη σφαγή των ζώων ή

- εντός 15 ημερών το βραδύτερο μετά τη σφαγή των ζώων για το αποστεωμένο βόειο κρέας το οποίο είναι συσκευασμένο στο κενό.

β) πρέπει να έχει υποβληθεί σε ψυκτική επεξεργασία μεσα σε μια ώρα το βραδύτερο μετά τον τεμαχισμό σε μερίδες και την πρώτη συσκευασία , εκτός εάν χρησιμοποιούνται μέθοδοι για τις οποίες απαιτείται πτώση της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος κατά την παρασκευή του.

γ) πρέπει να είναι συσκευασμένος και να διατίθεται υπό μίαν από τις εξής μορφές:

i) με τη μορφή προϊόντος υπό απλή ψύξη και, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας που αναφέρεται στο στοιχείο α) σημείο ii) και να ψύχεται έτσι ώστε, το συντομότερο δυνατόν, η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατέβει κάτω απο τους +2°C.

Για την επιτάχυνση της ψύξεως επιτρέπεται η προσθήκη περιορισμένης ποσότητας κατεψυγμένου κρέατος που πληρεί τους όρους του στοιχείου α) σημείο i), με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή αναφέρεται στην ετικέτα. Στην περίπτωση αυτή το χρονικό όριο που αναφέρεται ανωτέρω πρέπει να περιορίζεται σε μία το ανώτερο ώρα.

ii) με τη μορφή υπερκατεψυγμένου προϊόντος και στην περίπτωση αυτή πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας που αναφέρεται στο στοχείο α) και να ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατέβει κάτω από από τους -18° C το συντομότερο δυνατόν, σύμφωνα με το άρθρο 62α παράγραφος 1α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

δ) δεν πρέπει να έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες.

ε) οι ονομασίες που περιέχονται στο παράρτημα ΙΙ σημείο Ι, δίπλα στις οποίες αναφέρεται ενδεχομένως και το είδος του ζώου του οποίου έχει χρησιμοποιηθεί το κρέας, πρέπει να αναγράφονται στην προσυσκευασία μόνον εφόσον τηρούνται οι απαιτήσεις του παραρτήματος ΙΙ σημείο Ι για τις εν λόγω ονομασίες.

3. Ο κιμάς στον οποίο έχει προστεθεί μέχρο 1% αλάτι υπάγεται στους κανόνες των παραγράφων 1 και 2.

Άρθρο 4

(άρθρο 4 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Με απόφαση Υπουργού Γεωργίας, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες και με την επιφύλαξη της τήρησης των υγειονομικών απαιτήσεων του παρόντος, μπορεί να εγκριθεί η παραγωγή και η διάθεση στην αγορά κιμάδων προκειμένου να διατίθενται στο εμπόριο μόνο στη χώρα όπου έχουν παρασκευαστεί:

α) από το κρέας που αναφέρεται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β) του παρόντος διατάγματος.

β) από εργαστήρια παραγωγής που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί σε μητρώο και τα οποία, επιπλέον διαθέτουν τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα Ιι.

γ) κατά παρέκκλιση:

i)του σημείου 4 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος Ι,

ii)του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο στ) και ζ) και του άρθρου 3 παράγραφος 2, εκτός από την πρώτη, δεύτερη και τρίτη περίπτωση του παραρτήματος ΙΙ σημείο Ι.

2. Ο κιμάς που λαμβάνεται σύμφωνα με το παρόν άρθρο δεν πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος Ι.

3. Εαν η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας θέλει να κάνει χρήση των διατάξεων της παραγράφου 1, κοινοποιεί στην Επιτροπή τη φύση των παρεκκλίσεων που σκοπεύει να παραχωρήσει. Σε περίπτωση που η Επιτροπή κρίνει ότι οι παρεκκλίσεις αυτές δεν επιτρέπουν να εξασφαλιστεί το υγειονομικό επίπεδο που προβλέπεται και μετά από συνεννόηση, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ, στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Στην αντίθετη περίπτωση, η Επιτροπή ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη για τα μέτρα που της κοινοποιήθηκαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Εμπορία παρασκευασμάτων κρέατος

Άρθρο 5

(άρθρο 5 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Τα παρασκευάσματα κρέατος τα οποία αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο β) επιτρέπεται να τεθούν σε εμπορία μόνον εφόσον:

α) έχουν παρασκευασθεί από νωπό κρέας, εκτός από το κρέας μονόπλων, το οποίο:

i) είναι σύμφωνο προς τις διατάξεις του άρθρου 3 των π.δ/των 410/1994 και 291/1996,όπως ισχύει και των άρθρων 4 και 23 του π.δ/τος 11/1995,

ii) εάν εισάγεται, ανταποκρίνεται στις διατάξεις του Β' Μέρους του π.δ/τος 599/1985 (Α' 213) ή του π.δ/τος 291/1996(Α' 201) όπως ισχύει και του Μέρους Α' του π.δ/τος 11/1995 (Α' 5) και στις απαιτήσεις των άρθρων 23, 26 και 28 του Μέρους Β του π.δ/τος 11/1995 (Α' 5) ή του κεφαλαίου ΙΙ του παραρτήματος Ι του π.δ/τος 291/1996 ,όπως ισχύει και να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με το Μέρος Γ του π.δ/τος 420/1993 (Α'179). Εάν πρόκειται για νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει να έχει υποβληθεί σε τριχινοσκόπηση,σύμφωνα με το παράρτημα Ε του π.δ/τος 599/1985 (Α' 213) ή να έχει υποβληθεί σε ψυκτική επεξεργασία σύμφωνα με το παράρτημα Η του ιδίου δ/τος.

β) έχουν παρασκευασθεί σε μία από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο δ) και η οποία:

i) πληρεί τις απαιτήσεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο Ι-ΙΙ και

ii) έχει λάβει έγκριση και αναγράφεται στον ή τους καταλόγους που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

γ) λαμβάνονται από κρέας το οποίο, εάν είναι υπερκατεψυγμένο, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός το πολύ 18 μηνών μετά τη σφαγή για το βόειο κρέας, 12 μηνών για το κρέας αιγοπροβάτων, πουλερικών, κουνελιών και εκτρεφόμενων θηραμάτων και εντός 6 μηνών για τα λοιπά είδη κρέατος.

Η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μπορεί να επιτρέπει την επιτόπου αποστέωση αμέσως πριν από την παραγωγή των παρασκευασμάτων χοιρείου και προβείου κρέατος, εφόσον διεξάγεται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας.

δ) έχουν συσκευασθεί και προορίζονται για εμπορία:

i) διατηρημένα με απλή ψύξη, πρέπει να φέρονται το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των +2° C για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά, των +7° C για τα παρασκευάσματα που λαμβάνονται από νωπό κρέας, των +4° C για τα παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών και των +3° C για τα παρασκευάσματα που περιέχουν παραπροϊόντα.

ii) υπερκατεψυγμένα, πρέπει να φέρονται, το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των -18° C, σύμφωνα με το άρθρο 62α παράγραφος 1α του Κώδικα Τροφίμων.

2. Εκτός από την υποχρέωση τήρησης της παραγράφου 1, τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να ανταποκρίνονται και στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο IV,

β) να έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 8 και το κεφάλαιο V του παραρτήματος Ι,

γ) να επισημαίνονται και να φέρουν ετικέτα σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο VI,

δ) να συσκευάζονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο VII και να αποθηκεύονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VIII,

ε) να μεταφέρονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο IX,

στ) να συνοδεύονται, κατά τη μεταφορά τους, από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που αναφέρεται στο παράρτημα V, το οποίο πρέπει να διατηρεί ο παραλήπτης για ένα τουλάχιστον έτος ώστε να μπορεί να επιδεικνύει στη νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή εφόσον αυτή του το ζητήσει.

3. Εκτός από τα νωπά λουκάνικα και το κρέας για λουκάνικα, τα παρασκευάσματα κρέατος που προέρχονται από κιμά ζώων προς σφαγή δεν μπορούν να τεθούν σε εμπορία εάν δεν πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 3.

4. Τα παρασκευάσματα κρέατος δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες. Η διάταξη αυτή δεν θίγει τις εθνικές διατάξεις περί ιονισμού για ιατρικούς λόγους.

5. Η αρμόδια κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί με απόφαση της να επιτρέπει, ενόψει της έγκρισης τους, σε εργαστήρια παρασκευασμάτων κρέατος τα οποία δεν έχουν βιομηχανική διάρθρωση και παραγωγική δυναμικότητα, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του κεφαλαίου I του παραρτήματος I του παρόντος δ/τος καθώς και από τις απαιτήσεις του παραρτήματος Β κεφάλαιο I του π.δ/τος 204/1996(Α΄ 162), του παραρτήματος Α κεφάλαιο I σημείο 2 στοιχείο α) (βρύσες) και σημείο 11 (ντουλάπες) του π.δ/τος 410/1994 (Α΄ 231).

Επιπλέον, είναι δυνατόν να επιτρέπονται παρεκκλίσεις από το σημείο 1 του παραρτήματος Β του π.δ/τος 204/1996(Α 162) κεφάλαιο I, όσον αφορά τους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Στην περίπτωση όμως εγκατάσταση αυτή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον:

i) χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση των πρώτων υλών, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση,

ii) ψυχόμενο χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση των τελικών προϊόντων, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση.

Άρθρο 6

(άρθρο 6 οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Με απόφαση Υπουργού Γεωργίας, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες και με την επιφύλαξη της τήρησης των υγειονομικών απαιτήσεων του παρόντος δ/τος, μπορεί να εγκρίνει την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά παρασκευασμάτων κρέατος προκειμένου να διατίθενται στο εμπόριο μόνο στο έδαφος της χώρας:

α) από το κρέας που αναφέρεται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β),

β) από εργαστήρια παραγωγής που έχουν εγκριθεί ή καταχωρηθεί σε μητρώο και τα οποία, επιπλέον, διαθέτουν τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα III,

γ) κατά παρέκκλιση:

- των στοιχείων β) και δ) του κεφαλαίου IV του παραρτήματος I,
- του άρθρου 5 παράγραφος 1 στοιχεία γ) και δ),
- του σημείου 4 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος I,
- του άρθρου 5 παράγραφος 2 στοιχεία ε) και στ) και του άρθρου 5 παράγραφος 3.

2. Τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με την παράγραφο 1 δεν πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος I.

3. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, κοινοποιεί στην Επιτροπή τη φύση των παρεκκλίσεων που σκοπεύει να παραχωρήσει σύμφωνα με την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.

Σε περίπτωση που η Επιτροπή κρίνει ότι οι παρεκκλίσεις αυτές δεν επιτρέπουν να εξασφαλιστεί το υγειονομικό επίπεδο που προβλέπεται στο παρόν δ/γμα και μετά από συνεννόηση με την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Στην αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη για τα μέτρα που της κοινοποιήθηκαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Κοινές διατάξεις

Άρθρο 7

(άρθρο 7 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μεριμνά ώστε ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση του εργαστηρίου παρασκευής να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις του παρόντος δ/τος να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής των προϊόντων.

Για τον σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις του παραρτήματος VI και επιπλέον, να πραγματοποιούν συνεχείς αυτοελέγχους τηρώντας τις εξής αρχές :

- έλεγχοι των πρώτων υλών που εισέρχονται στην εγκατάσταση για να εξασφαλίζεται η τήρηση των κριτηρίων των παραρτημάτων II και IV όσον αφορά το τελικό προϊόν.
- έλεγχος των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης,
- λήψη δειγμάτων προς ανάλυση σε αναγνωρισμένο από την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας εργαστήριο,
- διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με την προηγούμενη περίπτωση, για την υποβολή τους στην Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή. Τα αποτελέσματα, ιδίως των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών φυλάσσονται, επί δύο έτη τουλάχιστον, εκτός από όσα αφορούν τα κατεψυγμένα προϊόντα για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε 6 μήνες μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος.
- παροχή στη Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή εγγυήσεων για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας, και ιδίως των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας,
- γνωστοποίηση στην Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχή εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτουν, προκύπτει η ύπαρξη υγειονομικού κινδύνου,
- σε περίπτωση αμέσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων που έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα αυτή πρέπει να παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη της εν λόγω Αρχής μέχρι ότου καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλήν της ανθρώπινης κατανάλωσης ή, κατόπιν σχετικής άδειας της Αρχής αυτής, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά της.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης πρέπει, για λόγους ελέγχου, να αναγράφει ευκρινώς, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται, καθώς και την τελική ημερομηνία ανάλωσης για τα υπερκατεψυγμένα προϊόντα ή την ημερομηνία λήξης για προϊόντα υπό απλή ψύξη.

Ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείρηση της εγκατάστασης πρέπει να διαθέτει ή να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να πληρεί τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του, εκτός εάν το προσωπικό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα.

Η αρμόδια για την εγκατάσταση νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρική αρχή πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

3. Οι μικροβιολογικές εξετάσεις πρέπει να διενεργούνται με ημερήσια μεν συχνότητα για τον κιμά που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα παρασκευάσματα από κιμά του άρθρου 5 και με συχνότητα τουλάχιστον εβδομαδιαία για τους λοιπούς κιμάδες και παρασκευάσματα κρέατος. Οι εξετάσεις αυτές πρέπει να διενεργούνται είτε στο εργαστήριο παρασκευής, εφόσον είναι αναγνωρισμένο απο την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής,είτε σε εγκεκριμένο εργαστήριο.

Το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση πρέπει να αποτελείται από πέντε μονάδες και να είναι αντιπροσωπευτικό της ημερήσιας παραγωγής. Για τα παρασκευάσματα κρέατος, οι δειγματοληψίες να γίνονται εις βάθος των μυών μετά από καυτηριασμό του δέρματος.

Οι μικροβιολογικοί έλεγχοι πρέπει να διενεργούνται βάσει επιστημονικώς αναγνωρισμένων και πρακτικώς δοκιμασμένων μεθόδων, ιδίως δε βάσει των μεθόδων που ορίζονται στις κείμενες διατάξεις ή σε άλλα διεθνή πρότυπα.

Τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να αξιολογούνται βάσει των κριτηρίων του παραρτήματος II, εάν πρόκειται για κιμά και παρασκευάσματα κρέατος από κιμά προερχόμενο από σφάγια, εκτός από λουκάνικα νωπά και κρέας για λουκάνικα, και των κριτηρίων του παραρτήματος IV εάν πρόκειται για λοιπά παρασκευάσματα κρέατος.

Σε περίπτωση αμφισβήτησης κατά το εμπόριο, αναγνωρίζονται ως μεθόδοι αναφοράς οι μέθοδοι ΕΝ (Ευρωπαϊκά πρότυπα).

4. Οι απαιτήσεις ως προς τον αυτοέλεγχο καθορίζονται από τη Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή, η οποία οφείλει να ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

Άρθρο 8

(άρθρο 8 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων που παρασκευάζουν κιμά ή παρασκευάσματα κρέατος, διακρίνοντας τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται δυνάμει των άρθρων 3 και 5 από τις εγκαταστάσεις που είναι εγγεγραμμένες σε μητρώα δυνάμει των άρθρων 4 και 6.

2. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας κοινοποιεί τον κατάλογο των εργαστηρίων παρασκευής που εγκρίνονται δυνάμει των άρθρων 3 και 5 στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας δίδει, σε κάθε μεν εργαστήριο παρασκευής, τον αριθμό έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης, σύμφωνα με το π.δ/γμα 410/1994 (Α΄ 231), το π.δ/γμα 291/1996(Α΄ 201)όπως ισχύει, το π.δ/γμα 204/1996 (Α΄ 162), το Β Μέρος του π.δ/τος 11/1995 (Α'5), ή το Α Μέρος του π.δ/τος 11/1995 (Α΄ 5), με ένδειξη ότι η έγκριση αφορά την παρασκευή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος, σε κάθε δε αυτόνομη μονάδα παραγωγής ιδιαίτερο αριθμό έγκρισης.

Ενιαίος αριθμός έγκρισης δίδεται :

i) σε μια εγκατάσταση η οποία επεξεργάζεται προϊόντα που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από τα π.δ/τα που αναφέρονται στο επόμενο εδάφιο,

ii) σε εγκατάσταση που βρίσκεται στο ίδιο μέρος με εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 2 ενός των προαναφερομένων δ/των.

Τα εγκεκριμένα έτσι εργαστήρια παρασκευής περιλαμβάνονται, για την παραγωγή κιμά και την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος αντίστοιχα, σε ειδική στήλη του καταλόγου των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 10 του π.δ/τος 410/1994 (Α'231), στο άρθρο 6 του π.δ/τος 291/1996(Α' 201) όπως ισχύει, στο άρθρο 8 του π.δ/τος 204/1996(Α 162) ή στο άρθρο 8 του π.δ/τος 11/1995 (Α'5) και, στην περίπτωση αυτόνομης μονάδας παραγωγής, σε χωριστό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τα ίδια κριτήρια.

Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνο αν έχει βεβαιωθεί ότι η εγκατάσταση αυτή ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος δ/τος όσον αφορά τη φύση των δραστηριοτήτων της. Εάν μια εγκατάσταση προς έγκριση σύμφωνα με το παρόν δ/γμα αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τα π.δ/τα 410/1994 (Α'231),291/1996(Α 201)όπως ισχύει,204/1996(Α 162), ή 11/1995(Α'5), οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό καθώς και όλοι γενικά οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών ή των μη πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

Η διαδικασία έγκρισης ίδρυσης και χορήγησης άδειας λειτουργίας στις αυτόνομες μονάδες παραγωγής των προϊόντων του παρόντος διατάγματος πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παραγράφους 2, 3, 4, 5, 6 και 7 του άρθρου 8 του π.δ/τος 204/1996 (Α'162).

3. Τα εργαστήρια παρασκευής πρέπει να παραμένουν υπό τον έλεγχο της νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής, η οποία τα επιθεωρεί και τα ελέγχει με την εξής συχνότητα :

- για τα εργαστήρια παρασκευής που βρίσκονται δίπλα σε εργαστήρια τεμαχισμού : ίδια συχνότητα όπως και για τα εν λόγω εργαστήρια,
- για τα εγκεκριμένα εργαστήρια παρασκευής τα οποία παράγουν τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 3 τουλάχιστον μία φορά την ημέρα κατά την περίοδο παρασκευής κιμά,
- για τα λοιπά εργαστήρια παρασκευής : η ανάγκη μόνιμης ή περιοδικής παρουσίας της Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής σε ένα συγκεκριμένο εργαστήριο εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα εκτίμησης των κινδύνων, τις εγγυήσεις που παρέχονται σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο.

Η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή πρέπει ανά πάσα στιγμή, να μπορεί να εισέρχεται σε κάθε χώρο των εγκαταστάσεων, για να ελέγχει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος δ/τος και, εάν έχει αμφιβολίες όσον α-

φορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που της επιτρέπουν να προσδιορίζει το σφαγείο ή την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη και, όσον αφορά την τήρηση των κριτηρίων που καθορίζονται στα παραρτήματα ΙΙ και ΙV, να έχει πρόσβαση στα αποτελέσματα των αυτοελέγχων που ορίζονται στο άρθρο 7 καθώς και των ελέγχων στις πρώτες ύλες. Σε περίπτωση ηλεκτρονικών δεδομένων αυτά θα πρέπει να εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της εν λόγω αρχής.

Η εν λόγω Αρχή πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο άρθρο 7. Ανάλογα με τις αναλύσεις μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Η φύση και η συχνότητα των ελέγχων αυτών καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και μικροβιολογικών εξετάσεων καθορίζονται με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης, ο οποίος οφείλει να συμπληρώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Για τους ελέγχους αυτούς η εν λόγω Αρχή μπορεί να επικουρείται από βοηθούς που διαθέτουν τα επαγγελματικά προσόντα που προβλέπονται στα παραρτήματα ΙΙΙ των π.δ/των 410/1994 (Α'231) και 291/1996(Α' 201)όπως ισχύει.

4. Όταν, κατά την διάρκεια ενός ελέγχου σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο V, η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή διαπιστώνει επανειλημμένες παραβάσεις των κριτηρίων των παραρτημάτων ΙΙ και ΙV, κατά τους αυτοελέγχους, ενισχύει τα μέτρα ελέγχου παραγωγής της εγκατάστασης αυτής και μπορεί να κατασχέσει τις ετικέτες και τις λοιπές επισημάνσεις που φέρουν το σήμα καταλληλότητας το οποίο προβλέπεται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο VΙ.

Εάν, μετά πάροδο δεκαπέντε ημερών, η παραγωγή των εργαστηρίων παρασκευής δεν είναι σύμφωνη προς τα προαναφερόμενα κριτήρα, η εν λόγω Αρχή λαμβάνει όλα τα δέοντα μέτρα για τη συμπλήρωση των ελλείψεων που διαπιστώθηκαν και, ενδεχομένως, διατάσσει τη θερμική επεξεργασία των παρασκευασμάτων της συγκεκριμένης εγκατάστασης. Εάν τα μέτρα αυτά δεν είναι επαρκή, η άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης αναστέλλεται.

5. Όταν η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή ή η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας διαπιστώνουν προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής του παρόντος δ/τος ή παρεμπόδιση της δέουσας υγειονομικής επιθεώρησης :

i) μπορούν να παρεμβαίνουν στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνουν κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παραγωγής ή την προσωρινή αναστολή της διαδικασίας παραγωγής,

ii) όταν τα μέτρα αυτά ή τα μέτρα που προβλέπονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 7 τελευταία περίπτωση δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, αναστέλλουν προσωρινά την έγκριση, ενδεχομένως, για τον οικείο τύπο παραγωγής.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση της εγκατάστασης δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζουν η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή ή η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας αυτές ανακαλούν την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 9, η Νομαρχιακού επιπεδου Κτηνιατρική Αρχή οφείλει ιδίως να συμμορφώνεται προς τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν.

Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αναστολή ή την ανάκληση της έγκρισης από την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας.

6. Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, ο έλεγχος πρέπει να εντείνεται και ενδεχομένως, κατάσχονται οι ετικέτες, οι μολυβδοσφραγίδες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

Άρθρο 9

(άρθρο 9 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ενιαία εφαρμογή της υπό συμμόρφωση με το παρόν διάταγμα Οδηγίας και σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές, πραγματογνώμονες της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, μπορούν δε ιδίως να ελέγχουν, μέσω του ελέγχου αντιπροσωπευτικού ποσοστού εργαστηρίων παρασκευής, εάν οι αρμόδιες αρχές όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 2 παράγραφος 2 εδάφιο στ) ελέγχουν με ενιαίο τρόπο κατά πόσον τα εργαστήρια αυτά τηρούν τις διατάξεις του παρόντος δ/τος και κυρίως τις διατάξεις του άρθρου 7 (αυτοέλεγχος).

Οι έλεγχοι αυτοί μπορούν να διενεργούνται με την ευκαιρία άλλων ελέγχων που διεξάγονται από τους πραγματογνώμονες της Επιτροπής κατ'εφαρμογή της κοινοτικής νομοθεσίας.

Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων.

Οι αρμόδιες Κτηνιατρικές αρχές παρέχουν κάθε αναγκαία συνδρομή στους πραγματογνώμονες κατά την διεξαγωγή των ελέγχων στη χώρα.

Άρθρο 10

(άρθρο 10 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του Α Μέρους του π.δ/τος 420/1993 (Α'179) σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται κατά το ενδοκοινοτικό εμπόριο με την προοπτική της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς, εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση, τις συνέπειες των ελέγχων που διεξάγουν οι Κτηνιατρικές Αρχές του Υπουργείου Γεωργίας και τα εφαρμοστέα μέτρα διασφάλισης.

Άρθρο 11

(άρθρο 11 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Η ενδεχόμενη προσθήκη πρόσθετων στον κιμά ή στα παρασκευάσματα κρεάτων που ορίζονται από το παρόν δ/γμα θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τα άρθρα 29 και 29α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Άρθρο 12

(άρθρο 12 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος δ/τος σε περιπτωση υποψίας για παράβαση του παρόντος δ/τος ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή διενεργεί όλους τους ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Σε περίπτωση κατά την οποία διαπιστώνονται παρα-

βάσεις των διατάξεων του παρόντος δ/τος απο φυσικά ή νομικά πρόσωπα επιβάλλονται οι ποινικές κυρώσεις (του άρθρου 23 του Ν. 248/1914 (Α΄ 110) και οι διοικητικές κυρώσεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Διατάξεις που εφαρμόζονται κατά την εισαγωγή στην Κοινότητα παρασκευασμάτων κρέατος και κιμά.

Άρθρο 13

(άρθρα 13, 20 και 22 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Ι. Απαγορεύονται οι εισαγωγές κιμά που πληρεί τις απαιτήσεις του άρθρου 3 και παρασκευασμάτων κρέατος που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 5 και έχουν υπερκαταψυχθεί στο εργαστήριο παρασκευής προέλευσης εάν δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου.

Α. Οι εγγυήσεις που παρέχονται από το εργαστήριο παρασκευής προέλευσης και επιβεβαιώνονται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας, όσον αφορά την τήρηση των διατάξεων περί εμπορίας των προϊόντων κοινοτικής προέλευσης που παρασκευάζονται σύμφωνα με τα άρθρα 3 και 5 πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με τη κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 94/65/ΕΚ, στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Β. Για την ενιαία εφαρμογή του σημείου Α, εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακόλουθων παραγράφων :

1. Προκειμένου να μπορεί να εισαχθεί στην Χώρα ή σε άλλο κράτος μέλος μέσω της χώρας , ο υπερκατεψυγμένος κιμάς που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα υπερκατεψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 5 πρέπει :

α) να προέρχονται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών από τα οποία δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές για λόγους υγειονομικού ελέγχου σύμφωνα με το π.δ/μα 85/1994 (Α'64) όπως ισχύει,την οδηγία 92/118 /ΕΟΚ , Β' Μέρος του π.δ/τος 599/1985 (Α'213) και Α' Μέρος του π.δ/τος 11/1995 (Α'5),

β) να προέρχονται από τρίτη χώρα η οποία αναφέρεται στους καταλόγους που θα καταρτισθούν σύφωνα με τα π.δ/τα που αφορούν τα υγειονομικά θέματα και τα θέματα υγειονομικού ελέγχου και πρέπει να τηρούνται για τις εισαγωγές κρέατος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος και η οποία παρέχει τις εγγυήσεις που απαιτούνται σύμφωνα με το παρόν δ/γμα,

γ) να συνοδεύονται από το υγειονομικό πιστοποιητικό και πιστοποιητικό καταλληλότητας το οποίο θα καταρτιστεί σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της Οδηγίας 94/65/ΕΚ στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής και συμπληρώνεται από βεβαίωση την οποία υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος και με την οποία πιστοποιείται ότι τα παρασκευάσματα και οι κιμάδες αυτοί πληρούν αντιστοίχως τις απαιτήσεις που ορίζονται στα άρθρα 3 και 5 προέρχονται από εγκαταστάσεις που παρέχουν τις εγγυήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Ι και έχουν υπερκαταψυχθεί στο εργαστήριο παρασκευής,

2.Μέχρις ότου, σύμφωνα με τη κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της Οδηγίας 94/65/ΕΚ, καταρτιστεί ο κοινοτικός κατάλογος των εγκαταστάσεων και θεσπιστούν οι ειδικοί όροι όσον αφορά στις απαιτήσεις της υπό συμμόρφωση Οδηγίας 94/65/ΕΚ, εκτός από εκείνες βάσει των οποίων εξαιρείται το κρέας που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το π.δ/μα 410/1994(Α΄ 231) και 291/1996 (Α΄ 201), επιτρέπονται οι εισαγωγές, ύστερα από σχετική ενημέρωση της Επιτροπής, από εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το Β΄ μέρος του 599/1985 (Α΄ 213),για τις οποίες η Κεντρική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπ. Γεωργίας δύναται να εγγυηθεί ότι τηρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος. Μέχρις ότου καταρτιστεί ο κοινοτικός κατάλογος ανωτέρω των εγκαταστάσεων εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι έλεγχοι που προβλέπονται στο άρθρο 41 παράγραφο 2 του π.δ/τος 420/1993 (Α'179) καθώς και το εθνικό υγειονομικό πιστοποιητικό που απαιτείται για τις εγκαταστάσεις που έχουν λάβει έγκριση από την αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας.

3. Μέχρις ότου οργανωθούν οι κοινοτικοί έλεγχοι που προβλέπονται στην Οδηγία 94/65/ΕΚ εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις σχετικά με την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την επιφύλαξη ενημέρωσης στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής σε ό,τι αφορά τις παραβάσεις των κανόνων υγιεινής που διαπιστώνονται κατά τις επιθεωρήσεις αυτές.

Άρθρο 14

(άρθρο 15 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε ο υπερκατεψυγμένος κιμάς που αναφέρεται στο άρθρο 3 και τα υπερκατεψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος που αναφέρονται στο άρθρο 5 να εισάγονται στην Κοινότητα μόνον εφόσον :

- συνοδεύονται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 13 μέρος Ι.Β.1 στοιχείο γ),

- υπέστησαν τους ελέγχους που προβλέπονται από το Γ Μέρος του π.δ/τος 420/1993 (Α'179).

2. Μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του κεφαλαίου V της οδηγίας 94/65/ΕΚ:

- απαγορεύονται οι εισαγωγές κιμά,

- εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικοί κανόνες που ισχύουν για τις εισαγωγές παρασκευασμάτων κρέατος από τρίτες χώρες για τις οποίες δεν έχουν θεσπιστεί κοινοτικές απαιτήσεις, εφόσον δεν είναι ευνοϊκότεροι από τους κανόνες του άρθρου 5,

- οι εισαγωγές πρέπει να διενεργούνται υπό τους όρους του άρθρου 41 του π.δ/τος 420/1993 (Α'179).

Άρθρο 15

(άρθρο 16 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Οι αρχές και διατάξεις του Γ΄ Μέρους του π.δ/τος 420/1993 (Α΄ 179) εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που διενεργούνται στη χώρα καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Μέχρις ότου εφαρμοστούν οι αποφάσεις που προβλέπονται στο άρθρο 38 σημείο 3 του π.δ/τος 420/1993 (Α΄ 179), οι εισαγωγές πραγματοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 41 παρ.2 του π.δ/τος 420/1993 (Α΄ 179).

Άρθρο 16

(άρθρο 17 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Οι διατάξεις της παρ.3 του άρθρου 5 του π.δ/τος 291/1996,όπως ισχύει, εφαρμόζονται στο παρόν διάταγμα σε σχέση με το μηχανικά διαχωρισμένο κρέας πουλερικών.

2. Στο άρθρο 26 του π.δ/τος 11/1995 (Α 5) προστίθεται παράγραφος 4 που έχει ως εξής :

"4. Απαγορεύονται οι εμπορικές συναλλαγές μεταξύ της χώρας και των άλλων κρατών μελών και η διάθεση στην αγορά του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος εφόσον αυτό δεν έχει υποβληθεί προηγουμένως σε θερμική

επεξεργασία σύμφωνα με την οδηγία 77/99/ΕΟΚ στην εγκατάσταση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει η αρμόδια αρχή".

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Τελικές διατάξεις

Άρθρο 17

(άρθρο 18 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

1. Οι διατάξεις των παραρτημάτων δεν ισχύουν για τα εργαστήρια παρασκευής ορισμένων νησιών της χώρας μας, στο μέτρο που η παραγωγή των εγκαταστάσεων αυτών προορίζονται αποκλειστικά για την τοπική κατανάλωση.

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παραγράφου 1 θεσπίζονται με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής.

Αρθρο 18

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα I, II, III, IV και V που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος δ/τος και έχουν ως εξής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παραγωγής κιμά

1. Εργαστήρια παρασκευής κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο δ).

Πέρα από την τήρηση των όρων που θεσπίζονται στο παράρτημα Α' κεφάλαια I και III του π.δ/τος 410/1994 (Α'231), τα εργαστήρια παρασκευής πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον :

α) ένα χώρο ξεχωριστό από την αίθουσα τεμαχισμού, στον οποίο διενεργείται το άλεσμα και η πρώτη συσκευασία και ο οποίος διαθέτει καταγραφικό θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο.

Ωστόσο η Νομαρχιακού επιπέδου Κτην.Υπηρεσία μπορεί να επιτρέπει το άλεσμα στο εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον πραγματοποιείται σε ειδική εντελώς ξεχωριστή ζώνη.

β) ένα χώρο δεύτερης συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο XII σημείο 63 του π.δ/τος 410/1995 (Α'231),

γ) ένα χώρο ή ντουλαπια για την αποθήκευση άλατος,

δ) ψυκτικά μηχανήματα που επιτρέπουν την τήρηση των θερμοκρασιών οι οποίες προβλέπονται στο παρόν δ/γμα.

2. Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών όρων που θεσπίζονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο I του π.δ/τος 204/1996(Α 162), οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον :

α) τους χώρους που αναφέρονται στο παράρτημα Β κεφάλαιο 1 σημείο 1 του π.δ/τος 204/1996(Α 162)

β) τους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο α) του παρόντος κεφαλαίου.

3. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο V του π.δ/τος 410/1994 (Α'231) εφαρμόζονται όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις.

Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή κιμά πρέπει να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μπορεί να απαιτεί τη χρήση γαντιών, είτε λείων, αδιάβροχων και μιας χρήσεως είτε παρόμοιων που να μπορούν να καθαριστούν και να αποστειρωθούν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Οροι για την παραγωγή κιμά

1. Το κρέας πρέπει να υποβάλλεται σε εξέταση πριν από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό σύμφωνα με το άρθρο 8. Όλα τα ρυπασμένα ή ύποπτα τμήματα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από το άλεσμα του κρέατος.

2. Ο κιμάς δεν πρέπει να λαμβάνεται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή της προετοιμασίας ούτε από μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας.

Συγκεκριμένα ο κιμάς δεν πρέπει να παρασκευάζεται από τα κρέατα που ορίζονται στο άρθρο 5 του π.δ/τος 410/1994 (Α'231), από κρέας που προέρχεται από τα εξής μέρη βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων:

Κρέας κεφαλής εκτός από τους μασητήρες και το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (Linea alba), περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. Οι μύες του διαφραγματος - μετά την αφαίρεση των ορογόνων υμένων - και οι μασητήρες μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον κατόπιν ανίχνευσης της κυστικέρκωσης. Τα νωπά κρέατα δεν πρέπει να περιέχουν θραύσματα οστών.

'Οταν η εκτέλεση των εργασιών που πραγματοποιούνται μεταξύ της εισαγωγής του κρέατος στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο I και της υποβολής του τελικού προϊόντος στην επεξεργασία ψύξης, ή υπέρψυξης δεν διαρκεί περισσότερο από μια ώρα, η θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +7° C, η δε θερμοκρασία των χώρων παραγωγής τους +12° C. Η αρμόδια νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μπορεί να επιτρέπει μεγαλύτερο χρονικό διάστημα γις τις επιμέρους περιπτώσεις κατά τις οποίες η προσθήκη άλατος δικαιολογείται για τεχνολογικούς λόγους, υπό την προϋπόθεση ότι, με την παρέκκλιση αυτή, δεν θίγονται οι υγειονομικοί κανόνες.

'Οταν η εκτέλεση των εν λόγω εργασιών διαρκεί περισσότερο από μία ώρα ή από το χρονικό διάστημα που επιτρέπει η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο, το νωπό κρέας μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον αφού η θερμοκρασία στο κέντρο του μειωθεί στους +4°C το πολύ.

3. Ο κιμάς πρέπει να υφίσταται μία μόνον υπέρψυξη.

4. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς πρέπει να τίθεται σε πρώτη συσκευασία κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής και έπειτα από τη δεύτερη συσκευασία να φέρεται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο γ) και να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες αυτές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παρασκευής

1. Τα εργαστήρια παρασκευής κατά την έννοια του άρθρου 3 σημείο 2 στοιχείο δ) πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον χώρους που πληρούν τις απαιτήσεις :

α) του παραρτήματος Α κεφάλαια I και III του π.δ/τος 410/1994 (Α'231) ή

β) του παραρτήματος I κεφάλαια I και III του π.δ/τος 291/1996(Α 201)όπως ισχύει ή

γ) του παραρτήματος I κεφάλαια I και IV παράγραφος 1 του π.δ/τος 11/1995 (Α'5) και να διαθέτουν :

- χώρο, ξεχωριστό από το χώρο τεμαχισμού, για τις εργασίες παρασκευής κρέατος, προσθήκης άλλων τροφίμων και πρώτης συσκευασίας, εφοδιασμένο με καταγραφικό θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο.

Ωστόσο, η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μπορεί να επιτρέπει την παραγωγή παρασκευασμάτων

κρέατος στο εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον η παραγωγή πραγματοποιείται σε ειδική σαφώς διαχωρισμένη ζώνη. Η προσθήκη καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών επιτρέπεται να γίνεται σε ειδική αίθουσα σαφώς διαχωρισμένη από την αίθουσα σφαγής.

- ένα χώρο δεύτερης συσκευασίας εκτός εάν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο XII σημείο 63 του π.δ/τος 410/1994 (Α'231) ή στο παράρτημα Ι κεφάλαιο XIV στοιχείο 74 του π.δ/τος 291/1996(Α 201) όπως ισχύει ή στο παράρτημα Ι κεφάλαιο VIII σημείο.5 του π.δ/τος 11/1995 (Α'5),

- ένα χώρο για την αποθήκευση των καρυκευμάτων και άλλων τροφίμων καθαρών και έτοιμων προς χρήση,

- ψυγεία για την αποθήκευση

- των νωπών κρεάτων που ορίζονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο α),

- των παρασκευασμάτων κρέατος.

- ψυκτικά μηχανήματα που εξασφαλίζουν την τήρηση των θερμοκρασιών οι οποίες προβλέπονται στο παρόν δ/γμα.

2. Οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος Α κεφάλαιο Ι και του παραρτήματος Β κεφάλαιο Ι του π.δ/τος 291/1996(Α 201) όπως ισχύει.

3. Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο V του π.δ/τος 410/1994 (Α'231) ή του π.δ/τος 291/1996(Α 201) όπως ισχύει ή οι διατάξεις του κεφαλαίου II του Μέρους Α' του π.δ/τος 11/1995 (Α'5) εφαρμόζονται κατ'αναλογία όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις. Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μπορεί να απαιτεί τη χρήση γαντιών είτε λείων, αδιάβροχων και μιας χρήσεως είτε παρόμοιων που να μπορούν να καθαριστούν και να αποστειρωθούν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Ειδικοί όροι για την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος

Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών όρων του κεφαλαίου III και ανάλογα με το είδος της συγκεκριμένης παραγωγής :

α) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να παράγονται υπό ελεγχομενη θερμοκρασία,

β) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να πρωτοσυσκευάζονται σε μονάδες αποστολής ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης,

γ) τα παρασκευάσματα κρέατος μπορούν να καταψύχονται μία μόνο φορά και πρέπει να τίθενται στο εμπόριο εντός 18 μηνών το πολύ,

δ) αμέσως μετά τη διαδικασία παραγωγής, τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να υποβάλλονται στην πρώτη συσκευασία σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου VII και μετά τη δεύτερη συσκευασία να επαναφέρονται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

'Ελεγχοι

1. Τα εργαστήρια παρασκευής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος υπόκειται σε έλεγχο της Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής, η οποία πρέπει να εξασφαλίζει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος και συγκεκριμένα :

α) να ελέγχει :

i) την καθαριότητα των χώρων, των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,

ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το άρθρο 8 του παρόντος δ/τος, ιδίως εξετάζοντας τα πορίσματα και διενεργώντας δειγματοληψία,

iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος,

iv) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος,

v) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς.

β) να διενεργεί, στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων, κάθε αναγκαία δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις με σκοπό την επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων του αυτοελέγχου.

γ) να προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος δ/τος τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να αξιολογούνται από την Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή βάσει των κριτηρίων του παραρτήματος II, αν πρόκειται για κιμά και του παραρτήματος IV, αν πρόκειται για παρασκευάσματα κρέατος.

2. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Σήμανση και ετικετάρισμα

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να φέρουν, στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία, σήμα καταλληλότητας.

2. Το κοινοτικό σήμα καταλληλότητας μπορεί να τεθεί μόνο στον κιμά που λαμβάνεται σύμφωνα με το άρθρο 4 και στα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με το άρθρο 6 σε ένα εργαστήριο παρασκευής που έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 9. Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να είναι σύμφωνο :

α) για τον κιμά, προς το παράρτημα Α κεφάλαιο XI σημείο 50 του π. δ/τος 410/1994 (Α'231),

β) για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται :

i) από νωπό κρέας ζώων σφαγής ή εκτρεφόμενων θηραμάτων, προς το παράρτημα Α κεφάλαιο XI σημείο 50 του π.δ/τος 410/1994 (Α'231)

ii) από κρέας πουλερικών και κρέας μικρών εκτρεφόμενων θηραμάτων πτερωτών ή με τρίχωμα, προς το παράρτημα Ι κεφάλαιο XII σημείο 66 του π.δ/τος 291/1996 (Α 201)όπως ισχύει.

iii) από κρέας θανατωμένων θηραμάτων, προς το παράρτημα Ι κεφάλαιο VII σημείο 2 του π.δ/τος 11/1995 (Α'5).

3. Για την παραγωγή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος σε μια αυτόνομη μονάδα παραγωγής, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης που απονέμει η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

4. Με την επιφύλαξη του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών όπως ισχύει σήμερα, για τη διεξαγωγή των ελέγχων και κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επί της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον τούτο δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πωλήσσεως του προϊόντος ή τον κατάλογο των συστατικών σύμφωνα με το άρθρο 11 του

Κώδικα Τροφίμων και ποτών όπως ισχύει σήμερα, το ή τα είδη από τα οποία προέρχεται το κρέας και, σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους, για δε τις δεύτερες συσκευασίες που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, την ημερομηνία παρασκευής.

Για τον κιμά και τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά εκτός των νωπών λουκάνικων και του κρέατος για λουκάνικα που φέρει το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο η ετικέτα πρέπει να φέρει τις εξής ενδείξεις :

- "περιεκτικότητα σε λίπος κάτω των ......" - "σε σχέση κολλαγόνου προς πρωτεϊνες κρέατος κάτω του .....".

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Πρώτη και δεύτερη συσκευασία

1. Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως :

- δεν πρέπει να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κιμά ή των παρασκευασμάτων κρέατος,
- δεν πρέπει να μπορεί να μεταδώσει, στον κιμά ή τα παρασκευάσματα κρέατος, ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,
- πρέπει να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει την αποτελεσματική προστασία του κιμά ή των παρασκευασμάτων κρέατος κατά την μεταφορά και τους χειρισμούς.

2. Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος, εκτός εάν είναι από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθαριστεί και απολυμανθεί.

3. Ο κιμάς ή τα παρασκευάσματα κρέατος που φέρουν πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία.

4. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι απαραίτητο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείο 1.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Αποθήκευση

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την πρώτη και/ή τη δεύτερη συσκευασία. Ο κιμάς πρέπει να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο γ), τα δε παρασκευάσματα κρέατος στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ).

2. Η υπερκατάψυξη του κιμά και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται μόνον στους χώρους των εργαστηρίων παρασκευής ή των αυτόνομων μονάδων παραγωγής ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη.

3. Στις ψυκτικές αποθήκες, ο κιμάς ή τα παρασκευάσματα κρέατος μπορούν να αποθηκεύονται μαζί με άλλα τρόφιμα μόνον εφόσον η δεύτερη συσκευασία εξασφαλίζει ότι τα τρόφιμα αυτά δεν έχουν καμία δυσμενή επίδραση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

Μεταφορά

1. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να μεταφέρονται με τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται, κατά τη μεταφορά, από παράγοντες που ενδέχεται να τα μολύνουν ή να τα αλλοιώσουν, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών της εν λόγω μεταφοράς, καθώς και των χρησιμοποιούμενων μεταφορικών μέσων. Ειδικότερα, τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κατά τη μεταφορά, οι θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τις καθοριζόμενες στο παρόν δ/γμα και να διαθέτουν καταγραφικό θερμόμετρο με το οποίο καταγράφεται η τήρηση της τελευταίας αυτής απαίτησης.

2. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1 επιτρέπεται η μεταφορά των παρασκευασμάτων κρέατος που προέρχοντα από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 5 σε θερμοκρασίες υψηλότερες από εκείνες που προβλέπονται από το παρόν δ/γμα από ένα εργαστήριο παρασκευής ή μια αυτόνομη μονάδα παραγωγής μέχρι τα καταστήματα λιανικής πώλησης ή τους τοπικούς συνεταιρισμούς που ευρίσκονται κοντά στις εγκαταστάσεις, υπό την προϋπόθεση ότι η μεταφορά δεν διαρκεί περισσότερο από μία ώρα.

3. Σε περίπτωση διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας και όταν το εργαστήριο παρασκευής βρίσκεται σε περιοχή υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, το μεταφορικό μέσο πρέπει να παραμένει σφραγισμένο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

1. Κριτήρια σύνθεσης που ελέγχονται βάσει ημερήσιου μέσου όρου

	Περιεκτικότητα σε λίπος	Λόγος κολλαγόνου προς πρωτεϊνες κρέατος
- άπαχος κιμάς	≤7%	≤12
- καθαρός βοδινός κιμάς	≤20%	≤15
- κιμάς που περιέχει χοιρινό κρέας	≤30%	≤18
- άλλα είδη κιμά	≤25%	≤15

II. Μικροβιολογικά κριτήρια

Τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να φροντίζουν ώστε, κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 8 παράγραφος 3 και ανάλογα με τις μεθόδους αξιολόγησης που εκτίθενται κατωτέρω, ο κιμάς να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια :

	M(α)	m(β)
Αερόβια μεσόφιλα μικρόβια n(γ)=5, c(δ)=2 2	$5x10^6$/g	$5x10^5$/g
Escherichia coli n=5, c=2	$5x10^2$/g	50/g
Salmonella n=5, c=0	απουσία σε 10g	
Staphylococcus aureus n=5, c=2	10^3/g	10^2/g

(α) M = ανώτατο όριο αποδοχής πέρα από το οποίο τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ικανοποιητικά. Το M ισούται σε 10m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα και με 30m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε θρεπτικό διάλυμα.

(β) m = κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.

(γ) n = αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.

(δ) c = αριθμός μονάδων του δείγματος που δίνουν τιμές μεταξύ m και M.

Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των μικροβιολογικών αναλύσεων πρέπει να γίνεται συμφωνα με :

Α. Διάγραμμα τριών κατηγοριών μόλυνσης για τα αερόβια μεσόφιλα μικρόβια, το Escherichia coli και το Staphylococcus aureus, δηλαδή :

- κατηγορία κατώτερη ή ίση με το κριτήριο m, - κατηγορία μεταξύ του κριτηρίου m και του ανωτατου ορίου M, - κατηγορία που υπερβαίνει το ανώτατο όριο M.

1. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται :

α) ικανοποιητική όταν όλες οι παρατηρούμενες τιμές είναι κατώτερες ή ίσες με 3m εάν χρησιμοποιείται στερεό θρεπτικό υπόστρωμα ή με 10m εάν χρησιμοποιείται θρεπτικό διάλυμα,

β) αποδεκτή όταν οι παρατηρούμενες τιμές περιλαμβάνονται :

i) μεταξύ 3m και 10m (=M) σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα

ii) 10m και 30m (=M) σε θρεπτικό διάλυμα,

και όταν ο λόγος c/n είναι κατώτερος ή ίσος με δύο πέμπτα όπου n=5 c και C=2 ή οποιοδήποτε άλλο, ισοδύναμο ή ανώτερο, διάγραμμα αποτελεσματικότητας που αναγνωρίζεται από το Συμβούλιο, το οποίο αποφασίζει σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ.

2. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται ως μη ικανοποιητική :

- σε όλες τις περιπτώσεις που παρατηρούνται τιμές μεγαλύτερες του M,

- όταν ο λόγος c/n είναι ανώτερος του 2,5.

Πάντως στην περίπτωση υπέρβασης αυτού του τελευταίου ορίου για τους αερόβιους μικροοργανισμούς στους +30°C και εφόσον τηρούνται τα λοιπά κριτήρια, η υπέρβαση αυτή πρέπει να αποτελεί το αντικείμενο συμπληρωματικής ερμηνείας, ιδίως για τα ωμά προϊόντα.

Το προϊόν πρέπει οπωσδήποτε να θεωρείται τοξικό ή αλλοιωμένο όταν η μόλυνση φθάνει την οριακή μικροβιολογική τιμή S που ορίζετα 3 γενικά σε m 10^3.

Για το Staphylococcus aureus, η τιμή αυτή S δεν πρέπει ποτέ να 4 υπερβαίνει τα 5.10^4.

Οι ανοχές που συνδέονται με τις τεχνικές ανάλυσης δεν ισχύουν για τις τιμές των ανώτατων ορίων M και S.

Β. Διάγραμμα δύο κατηγοριών μόλυνσης για τη Salmonella, χωρίς κανένα περιθώριο ανοχής :

- "Απουσία σε" : το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό.

- "Παρουσία σε" : το αποτέλεσμα θεωρείται μη ικανοποιητικό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΚΙΜΑ (1)

Αριθ. : ....

Χώρα αποστολής : ....

Υπουργείο : ....

Υπηρεσία : ....

Σχετικά (2) : ....

I. Στοιχεία του κιμά

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας : ....

(είδος ζώου) Είδος προϊόντων (3):.................................

Είδος συσκευασίας : ....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας : ....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς : ....

Διάρκεια συντήρησης : ....

Καθαρό βάρος : ....

II. Προέλευση του κιμά

Διεύθυνση (-εις) και αριθμός (οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (-ων) εγκατάστασης (εων) παρασκευής :

....

....

....

Εάν είναι αναγκαίο : Διεύθυνση (-εις) και αριθμός (οί) της (των) εγκεκριμένης (ων) ψυκτικής (ών) αποθήκης (ών):

....

....

....

III. Προορισμός του κιμά

Ο κιμάς αποστέλλεται από :..

(τόπος αποστολής) σε :...

(χώρα προορισμού) με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (4) ....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα : ....

....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη : ....

....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι ο προαναφερόμενος κιμάς : α) έχει παρασκευασθεί από

κρέας υπό τις ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 94/65/ΕΚ β) προορίζεται για την Ελληνική Δημοκρατία (5).

'Εγινε στ................................ στις ....

(τόπος - ημερομηνία)

.... (σφραγίδα και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου) (ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

---

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 94/65/ΕΚ

(2) Προαιρετικό

(3) Συμπληρώνεται με τις ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχείο γ) της οδηγίας 94/65/ΕΚ

(4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης και για τα πλοία το όνομα. Οι ενδείξεις αυτές προσαρμόζονται σε περίπτωση μεταφόρτωσης.

(5) Εάν χρειάζεται.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Τα εργαστήρια παρασκευής ή οι αυτόνομες μονάδες παραγωγής πρέπει να φροντίζουν ώστε, κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 8 παράγραφος 3 και ανάλογα με τις μεθόδους αξιολόγησης που περιγράφονται στο παράρτημα II, τα παρασκευάσματα κρέατος να ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια :

Παρασκευάσματα κρέατος	M(1)	m(2)
Escherichia coli n=5 c=2	$5x10^3/g$	$5x10^2/g$
Staphylococcus aureus n=5 c=1	$5x10^3/g$	$5x10^2/g$
Salmonella n=5 c=0	απουσία σε 1g	

(1) M=ανώτατο όριο αποδοχής πέρα από το οποίο τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ικανοποιητικά. Το M ισούται με το 10m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα και με 30m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε θρεπτικό διάλυμα.

(2) m=κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ (1)

Αριθ.:..................
Χώρα αποστολής : ....
Υπουργείο : ....
Υπηρεσία : ....
Σχετικό (2) :..

I. Στοιχεία των παρασκευασμάτων κρέατος

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας :.....................
(είδος ζώου) Είδος προϊόντων (3) :...............................
Είδος συσκευασίας : ....
Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας :................
Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς :................
Διάρκεια συντήρησης :..
Καθαρό βάρος :..

II. Προέλευση των παρασκευασμάτων κρέατος

Διεύθυνση (-εις) και αριθμός (οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (ων) εγκατάστασης (εων) παρασκευής :
....
....
....

Εάν είναι αναγκαίο : Διεύθυνση (-εις) και αριθμός (οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (ων) ψυκτικής (ών) αποθήκης (ών):...
....
....

III. Προορισμός των παρασκευασμάτων κρέατος

Τα προϊόντα αποστέλλονται
από : ....
(τόπος προορισμού)
σε : ....
(χώρα προορισμού)
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (4) : ....
Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα : ....
....
....
Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη : ....
....
....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι τα προαναφερόμενα παρασκευάσματα κρέατος :

α) έχουν παρασκευασθεί με νωπό κρέας υπο τις ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 94/65/ΕΚ

β) προορίζοται για την Ελληνική Δημοκρατία (5)

Έγινε στ .... στις ....
(τόπος) (ημερομηνία)
.... (σφραγίδα και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου) (ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 94/65/ΕΚ

(2) Προαιρετικό

(3) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους

(4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα. Οι ενδείξεις αυτές αναπροσαμόζονται σε περίπτωση μεταφόρτωσης.

(5) Εάν χρειάζεται

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

1. Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιούνται με υγιεινό τρόπο.

2. Οι επιχειρήσεις τροφίμων επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων τους που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και μεριμνούν ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια να καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (αναλύσεις κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου):

- ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά τις διαδικασίες παραγωγής μιάς επιχείρησης τροφίμων,
- επισήμανση του σταδίου και της χρονικής στιγμής («σημεία») κατά τις διαδικασίες κατά τις οποίες μπορούν να ανακύψουν τέτοιοι κίνδυνοι,
- καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης των τροφίμων («κρίσιμα σημεία»),
- καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα εν λόγω κρίσιμα σημεία και
- επανεξέταση, κατά περιόδους και όποτε μεταβάλλεται η δραστηριότης της επιχείρησης τροφίμων, της ανάλυσης των κινδύνων των τροφίμων, των κρισίμων σημείων ελέγχου και παρακολούθησης.

Αρθρο 19

Καταργούμενες διατάξεις

Από την έναρξη της ισχύος των διατάξεων του παρόντος διατάγματος καταργούνται οι διατάξεις του π.δ/τος 159/1991(Α 63) εκτός του εδαφίου ε) της παρ.1 του άρθρου 11 αυτού.

Αρθρο 20

(άρθρο 22 της οδηγίας 94/65/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος ισχύουν από την 1η Ιανουαρίου 1996.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσιευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 2 Οκτωβρίου 1997

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΓΙΑΝΝΟΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ	**ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΕΡΑΝΙΔΗΣ**

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ